Tiramisu Haasjes

Ingrediënten

2 tl. (theelepels) Suiker (fijne)
5 tl. (theelepels) Koffie (gemalen)
250 ml Water (kokend)
200 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
250 g (gram) Mascarpone
1 Pak Lange vingers
Cacaopoeder
12 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
Mokkaboontjes
XL-Hagelslag

Keukenspullen

Mixer met gardes
1 Stuk(s) Mengkom
Bord
Zeefje
6 Stuk(s) Glaasje

1. Koffie en slagroom mengsel bereiden

Zet de koffie met de **gemalen koffie (5 el)** en **kokend water (250 ml)**. Giet de koffie uit op een plat bord en voeg de **suiker (2 el)** toe. Zet het bord met koffie apart.

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** lobbig. Voeg de **mascarpone (250 g)** toe en klop deze door de slagroom. Zet het slagroommengsel apart.

2. Glaasjes vullen

Snijd de **lange vingers** is drie stukken. (Houd 6 lange vingers apart voor de oren.) Leg de stukjes lange vingers kort in het koffiemengsel.

Vul de glazen door te beginnen met een laagje lange vingers (in het koffiemengsel gedoopt) en daarna een laagje slagroommengsel. Herhaal deze stap tweemaal. De laatste laag moet een slagroommengsel laag zijn.

Strijk de bovenkant mooi glad met bijvoorbeeld een lepel. Bestrooi de bovenkant met cacaopoeder.

3. Decoreren

Snijd de 6 overige lange vingers door de helft. Zet deze overeind in de mascarpone. Maak de haasjes af met de oogjes, het neusje en een mondje.

1. Koffie en slagroom mengsel bereiden

Zet de koffie met de **gemalen koffie (5 el)** en **kokend water (250 ml**). Giet de koffie uit op een plat bord en voeg de **suiker (2 el)** toe. Zet het bord met koffie apart.

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **vanillesuiker (2 zakjes)** lobbig. Voeg de **mascarpone (250 g)** toe en klop deze door de slagroom. Zet het slagroommengsel apart.

2. Glaasjes vullen

Snijd de **lange vingers** is drie stukken. (Houd 6 lange vingers apart voor de oren.) Leg de stukjes lange vingers kort in het koffiemengsel.

Vul de glazen door te beginnen met een laagje lange vingers (in het koffiemengsel gedoopt) en daarna een laagje slagroommengsel. Herhaal deze stap tweemaal. De laatste laag moet een slagroommengsel laag zijn.

Strijk de bovenkant mooi glad met bijvoorbeeld een lepel. Bestrooi de bovenkant met cacaopoeder.

3. Decoreren

Snijd de 6 overige lange vingers door de helft. Zet deze overeind in de mascarpone. Maak de haasjes af met de oogjes, het neusje en een mondje.